



# Apfelpunsch

PORTION: 4 PORTIONEN

GESAMTZEIT: 40 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN

## Zutaten

1 l Apfelsaft (naturtrüb)

200 ml Orangensaft

1 Stange Zimt

2 Gewürznelken

2 Sternanis



## Zubereitung

Apfelsaft mit Orangensaft, Zimt, Nelken und Sternanis in einen Topf geben und langsam erhitzen. Den Punsch nicht kochen lassen.

Topf zur Seite nehmen und 20–30 Minuten ziehen lassen. Punsch durch ein Sieb in ein geeignetes Gefäß gießen und erneut kurz erhitzen. Sofort heiß servieren.



Aufblüherei  
BEGEGNUNGSRaum GÄRTEN



# Einfacher Lebkuchen

PORTION: 20 STÜCK

GESAMTZEIT: 25 MIN

BACKZEIT: 8 MIN

## Zutaten

- 300 g Roggenmehl
- 180 g Staubzucker
- 100 g Honig
- 2 Stk Eier
- 1 TL Natron
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Zimt (gemahlen)

Zutaten für die Deko

- 1 Prise Streusel (bunt)
- 1 Stk Eiklar



## Zubereitung

Für den einfachen Lebkuchen die trockenen Zutaten (Roggenmehl, Staubzucker, Natron, Lebkuchengewürz und Zimt) in einer Schüssel gut vermengen. Danach den Honig zufügen, nach und nach die Eier einrühren und in einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-5 mm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen, diese mit Eiklar bestreichen und nach Wunsch mit Streusel verzieren.

Im vorgeheiztem Backofen bei 180° C, Ober- und Unterhitze, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech, für ca. 8-10 Minuten backen.



Aufblüherei  
BEGEGNUNGSRaum GÄRTEN



# Weihnachtskuchen am Stiel

PORTION: 12 STÜCK

GESAMTZEIT: 40 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN

## Zutaten

60 g Butter, weich  
30 g Zucker  
2 TL Vanille Extrakt  
1 Prise Salz  
100 g Mehl  
2 dl Rahm  
2 Eier  
50 g Zucker  
1 Beutel Pudding - Crème Vanille  
500 g Magerquark  
12 Holzstiele  
Kuchenglasur dunkel  
Kuchenglasur weiss  
Zuckeraun  
Salzbrezeln  
Smarties®  
Streudekor

## Zubereitung

Butter mit Zucker, Bourbon Vanille Extrakt und Salz schaumig schlagen und Mehl unterrühren. Den Teig auf dem Springformboden verteilen, gleichmässig andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 15 Minuten backen (200 °C). Herausnehmen und auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen. Backofentemperatur um 20 °C reduzieren. Rahm cremig steif schlagen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Puddingpulver und Quark unterrühren und den Rahm unterheben. Die Quarkmasse gleichmässig in die Form giessen und in der Mitte des Backofens während ca. 45 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen, in 12 Stücke schneiden und beliebig dekorieren.



# Linzer Kekse

PORTION: 30

GESAMTZEIT: 3 H 50 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 MIN

## Zutaten

300 g Mehl

100 g Staubzucker

1 Prise Salz

200 g Butter

1 Stk Eidotter

1 Prise Zimt

1 Pk Vanillezucker

1 Prise Nelkenpulver



Zutaten zum Bestreuen und Füllen

80g Staubzucker

150 g Marillen-, Ribisel-, oder Erdbeermarmelade

## Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach nochmal durchkneten, die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig 1-2 mm dick ausrollen. Nun beliebige Motive mit Keksausstechern doppelt ausstechen. Mit wenig Abständen auf das Blech (mit Backpapier belegt) legen. Bei jedem zweiten Motiv ein Minimotiv in der Mitte vom Keks ausstechen. Den Teig so lange kneten, ausstechen bis kein Teig mehr vorhanden ist. Im vorgeheizten Backofen 6-8 Min., Ober- und Unterhitze bei 160° goldgelb backen. Die Kekse auskühlen lassen und das Marmelade oder Gelee auf die Kekse ohne Motiv mit einer Papierspritztüte sehr dünn aufspritzen. Die Kekse mit Motiv vorher mit Staubzucker bestreuen und auf die Marmeladekekse drauf setzen.



Aufblüherei  
BEGEGNUNGSRaum GÄRTEN